

## **MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI**

Decreto Ministeriale 4 giugno 2010

### **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA "BOCA". (G.U. n°145 del 24 giugno 2010)**

#### **Art. 1 -Denominazione e vini.**

1. La denominazione di origine controllata "Boca" è riservata ai vini rossi che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione, per le seguenti tipologie e menzioni:

"Boca"

"Boca" riserva.

#### **Art. 2 -Base ampelografica.**

1. I vini "Boca" e "Boca" riserva devono essere ottenuti dalle uve provenienti, nell'ambito aziendale, dai seguenti vitigni nella proporzione appresso indicata:

Nebbiolo (Spanna) :dal 70% al 90%;

Vespolina e Uva rara (Bonarda novarese): da sole o congiuntamente dal 10% fino al 30%.

#### **Art. 3 -Zona di produzione delle uve.**

1. Le uve devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in tutto il territorio comunale di Boca, in parte quello di Maggiora, Cavallirio, Prato Sesia e Grignasco. Per questi ultimi con l'esclusione dei territori a sud della strada provinciale Borgomanero – Prato Sesia e a ovest della strada provinciale della Valsesia.

#### **Art. 4 -Norme per la viticoltura.**

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini "Boca" e "Boca" riserva devono essere quelle tradizionali della zona e, comunque, atte a conferire alle uve e al vino le specifiche caratteristiche di qualità.

2. In particolare le condizioni di coltura dei vigneti devono rispondere ai requisiti esposti ai punti che seguono:

-terreni: argillosi, rocciosi, limosi, sabbiosi e loro eventuali combinazioni;

-giacitura: collinare. Sono da escludere i terreni di fondovalle, umidi, e non sufficientemente soleggiati;

-altitudine: non inferiore a metri 300 s.l.m. e non superiore a metri 550 s.l.m. ;

-esposizione: adatta ad assicurare un'idonea maturazione delle uve, con l'esclusione dei terreni esposti a nord;

-densità d'impianto: quelle generalmente usate in funzione delle caratteristiche peculiari delle uve e del vino. I vigneti oggetto di nuova iscrizione o di reimpianto dovranno essere composti da un numero di ceppi ad ettaro, calcolati sul sesto d'impianto, non inferiore a 3.000;

-forme di allevamento e sistemi di potatura: devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini;

- è vietata ogni pratica di forzatura.

3. Le rese massime di uva ad ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini di cui all'art. 1 ed i titoli alcolometrici volumici minimi naturali delle relative uve destinate alla vinificazione devono essere rispettivamente le seguenti:

| Vini           | resa uva<br>t/ha | Titolo alc.<br>Vol. nat.<br>minimo |
|----------------|------------------|------------------------------------|
| "Boca"         | 8,00             | 11,50%Vol.                         |
| "Boca" riserva | 8,00             | 12,00% Vol.                        |

Le denominazioni di origine controllata "Boca" e "Boca" riserva possono essere accompagnate dalla menzione aggiuntiva "vigna" seguita dal relativo toponimo, purchè i vigneti abbiano un età di impianto di almeno 7 anni. La produzione consentita per la menzione "vigna", dal settimo anno di impianto in poi, è:

| Vini           | resa uva<br>t/ha | Titolo alc.<br>Vol. nat.<br>minimo |
|----------------|------------------|------------------------------------|
| "Boca"         | 7,20             | 12,00%Vol.                         |
| "Boca" riserva | 7,20             | 12,50% Vol.                        |

Nelle annate favorevoli, i quantitativi di uva ottenuti e da destinare alla produzione del vino a denominazione di origine controllata "Boca" devono essere riportati nel limite di cui sopra purchè la produzione globale non superi del 20% il limite medesimo, fermo restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.

4. In caso di annata sfavorevole, la Regione Piemonte fissa una resa inferiore a quella prevista dal presente disciplinare - anche differenziata - nell'ambito della zona di produzione di cui all'art. 3.

5. I conduttori interessati che prevedano di ottenere una resa maggiore rispetto a quella fissata dalla Regione Piemonte, ma non superiore a quella fissata dal precedente punto 3, dovranno tempestivamente, e comunque almeno 5 giorni prima della data d'inizio della propria vendemmia, segnalare, indicando tale data, la stima della maggiore resa, mediante lettera raccomandata agli organi competenti per territorio preposti al controllo, per consentire gli opportuni accertamenti da parte degli stessi.

6. Nell'ambito della resa massima fissata in questo articolo, la Regione Piemonte su proposta del Consorzio di Tutela può fissare i limiti massimi di uva rivendicabile per ettaro inferiori a quello previsto dal presente disciplinare in rapporto alla necessità di conseguire un miglior equilibrio di mercato.

In questo caso non si applicano le disposizioni di cui al comma 5.

### **Art. 5 - Norme per la vinificazione.**

1. Le operazioni di vinificazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento per i vini "Boca" , "Boca" Riserva devono essere effettuati nell'intero territorio dei seguenti comuni: Barengo, Boca, Bogogno, Borgomanero, Briona, Cavaglietto, Cavaglio d'Agogna, Cavallirio, Cressa, Cureggio, Fara Novarese, Fontaneto d'Agogna, Gattico, Ghemme,

Grignasco, Maggiora, Marano Ticino, Mezzomerico, Oleggio, Prato Sesia, Romagnano Sesia, Sizzano, Suno, Vaprio d'Agogna, Veruno e Agrate Conturbia, tutti in provincia di Novara.

Gattinara, Roasio, Lozzolo, Serravalle Sesia tutti in provincia di Vercelli;

Lessona, Masserano, Brusnengo, Curino, Villa del Bosco, Sostegno, Cossato, Mottalciata, Candelo, Quaregna, Cerreto Castello, Valdengo e Vigliano Biellese tutti in provincia di Biella

2. La resa massima dell'uva in vino finito non dovrà essere superiore a:

| Vini           | resa uva/vino | Produzione max di vino |
|----------------|---------------|------------------------|
| "Boca"         | 70%           | 5.600                  |
| "Boca" riserva | 70%           | 5.600                  |

Per l'impiego della menzione "vigna", fermo restando la resa percentuale massima uva-vino di cui al paragrafo sopra, la produzione massima di vino l/ha ottenibile è determinata in base alle rese uva t/ha di cui all'art. 4 punto 3.

Qualora tale resa superi la percentuale sopraindicata, ma non oltre il 75% l'eccedenza non ha diritto alla denominazione d'origine controllata; oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

3. I seguenti vini devono essere sottoposti a un periodo di invecchiamento:

| Vini           | durata | di cui in legno | decorrenza                                  |
|----------------|--------|-----------------|---------------------------------------------|
| "Boca"         | 34     | 18              | 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve |
| "Boca" riserva | 46     | 24              | 1° novembre dell'anno di raccolta delle uve |

4. E' ammessa la colmatura, con uguale vino, per non più del 10% del totale del volume nel corso dell'intero periodo di invecchiamento obbligatorio.

5. Per i seguenti vini l'immissione al consumo è consentita soltanto a partire dalla data per ciascuno di essi di seguito indicata:

| Tipologia      | Data                                                             |
|----------------|------------------------------------------------------------------|
| "Boca"         | 1° settembre del terzo anno successivo a quello della vendemmia  |
| "Boca" riserva | 1° settembre del quarto anno successivo a quello della vendemmia |

6. Per i vini "Boca" la scelta vendemmiale è consentita, ove ne sussistano le condizioni di legge, soltanto verso la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi " rosso.

7. I vini destinati a denominazione di origine controllata "Boca" possono essere classificati, con la denominazione di origine controllata "Colline Novaresi" rosso purché corrispondano alle condizioni ed ai requisiti previsti dai relativi disciplinari, previa comunicazione del detentore agli organi competenti

#### **Art. 6 - Caratteristiche al consumo.**

1. I vini a denominazione di origine controllata "Boca" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Boca"

- colore: rosso rubino con riflessi granato;
- odore: caratteristico, fine ed etereo;
- sapore: asciutto, sapido, armonico, giustamente tannico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol;
- "Boca" con menzione "vigna": 12,00% Vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

"Boca" riserva

- colore: rosso rubino con riflessi aranciato;
- odore: caratteristico, fine, ampio ed etereo;
- sapore: asciutto, sapido, armonico, elegante, piacevolmente tannico
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% Vol.;
- "Boca" riserva con menzione "vigna": 12,50% Vol.;
- acidità totale minima: 5 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

3. E' facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare i limiti dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo con proprio decreto.

#### **Art. 7 Etichettatura designazione e presentazione.**

1. Nella designazione e presentazione del vino a denominazione di origine "Boca" e "Boca" riserva è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, naturale, scelto, selezionato, vecchio e similari.

2 Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Boca" e "Boca" riserva, è consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo, non traggano in inganno il consumatore.

3. Nella designazione del vino "Boca", la denominazione di origine può essere accompagnata dalla menzione "vigna" purché:

- le uve provengano totalmente dal medesimo vigneto;
- tale menzione sia iscritta nella "Lista positiva" istituita dall'organismo che detiene l'Albo dei Vigneti della Denominazione;

- coloro che, nella designazione e presentazione del vino "Boca", intendono accompagnare la denominazione di origine con la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo abbiano effettuato la vinificazione delle uve e l'imbottigliamento del vino;
- la vinificazione delle uve e l'invecchiamento del vino siano stati svolti in recipienti separati e la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia stata riportata nella denuncia delle uve, nei registri e nei documenti di accompagnamento;
- la menzione "vigna" seguita dal relativo toponimo sia riportata in caratteri di dimensioni uguale o inferiore al 50% del carattere usato per la denominazione di origine.

4. Nella designazione e presentazione del vino "Boca" e "Boca" riserva, è obbligatoria l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

#### **Art. 8 .Confezionamento.**

1. Le bottiglie, in cui sono confezionati per la commercializzazione i vini "Boca" e "Boca" riserva anche con menzione vigna, devono essere di forma tradizionale, di vetro scuro, munite di tappo raso bocca.
2. La capacità delle bottiglie deve essere quella consentita dalle vigenti leggi, ma comunque non inferiore a 18,7 cl e non superiore a 1.500 cl, con l'esclusione del contenitore da 200 Cl.